

Sonderpreis Bester Foodtruck: Swagman, Bayreuth

Montag, 28. Oktober 2013: Mit einer exklusiven Partynacht im Hamburger Club „Golden Cut“ feierten rund 600 Gastronomen aus ganz Deutschland die Gewinner des FIZZZ Award 2013. Die begehrten Preise von FIZZZ, dem Fachmagazin der Trend-Gastronomie, werden jedes Jahr an die besten Gastronomie-Betriebe Deutschlands verliehen. Der **Sonderpreis** ging an den **Foodtruck „Swagman“**, der durch die Straßen von Bayreuth und Nürnberg fährt.

Essen auf Rädern für Trendsetter. Aus den USA zu uns herüber geschwappt, sind mobile Gastronomieobjekte ein boomendes Segment.

Zwei Standortwechsel am Tag, Essen ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen, Kartoffelstampf (Kartoffelbrei) und Slow-Roast, langsam im Ofen gegartes Fleisch, dazu die Herzlichkeit eines Stammlokals, das ist das Erfolgsrezept von „Swagman“, hinter dessen Steuer Peter Appel und Andrea Überhack sitzen. Extreme Mobilität trifft auf Food am Puls der Zeit jenseits ausgetretener Fast-Food-Pfade. Das selbstentwickelte Fahrzeug setzt neue Maßstäbe in Sachen Imbiss, da alle Geräte acht bis zehn Stunden ohne externe Energiezufuhr betrieben werden können. So operiert Swagman völlig autark und kann an Orten eingesetzt werden, wo die Bewirtung ansonsten mit erheblichem Aufwand verbunden wäre.

„Wir wechseln über die Mittagszeit in der Regel zwei Mal den Standort, sind außerhalb des Stadtzentrums, dort wo es keine gute Versorgung mit Mittagessen gibt. Wir kochen alles selbst“, so die Inhaber Andrea Überhack und Peter Appel. „Swagman“ ist der australische Begriff für Wanderarbeiter. Die Kommunikation der Standplätze erfolgt über die Website bzw. Facebook.

www.swagman.de

Die Jury:

Im Online-Voting, das zu einem Drittel in die Bewertung einfluss, konnten die nominierten Gastronomiebetriebe ihre Fan-Base aktivieren. Doch das letzte Wort hatte eine Expertenjury, die sich aus der FIZZZ-Redaktion und einigen der erfolgreichsten Gastronomen Deutschlands zusammensetzt: Franz Rauch („P1“, München), Frank Buchheister („Roadstop“, Essen), Stefan Schneck („Schnitzerei“, Berlin), Paolo Campi („Die Kunstbar“, Köln), Tim Plasse („VaiVai“, Frankfurt am Main) und Michael Kuriat („Sol y Mar“, Leipzig) nahmen die Konzepte unter die Lupe. Nominiert waren 15 gastronomische Top-Betriebe, die im Internet unter www.fizzz.de/award/nominees vorgestellt wurden.

Über FIZZZ:

Die Fachzeitschrift FIZZZ ist das Trendbarometer der jungen Gastronomiekultur und erscheint monatlich als Print- und iPad-Magazin im MEININGER VERLAG (Neustadt/Weinstraße), der zahlreiche weitere Publikationen zu den Themen Getränke, Wein und Gastronomie herausgibt.

Weitere Auskünfte und Kontakte zu den einzelnen Preisträgern erhalten Sie über:

Barbara Becker, Chefredakteurin FIZZZ

MEININGER VERLAG GmbH, Maximilianstraße 7-17, 67433 Neustadt/Weinstraße

Tel.: 06321 8908-75 | E-Mail: bbecker@meininger.de

www.meininger.de | www.fizzz.de